

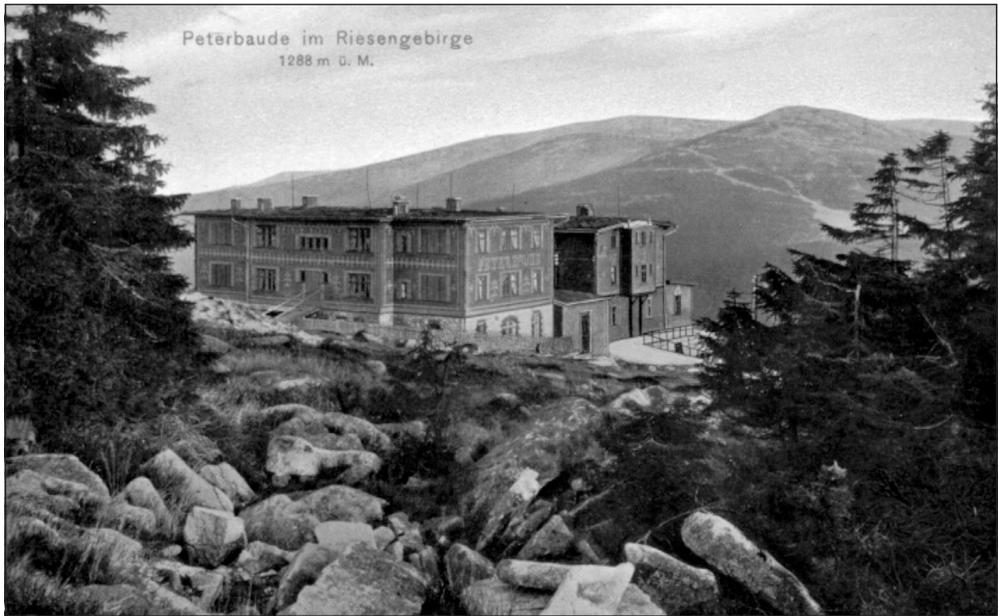




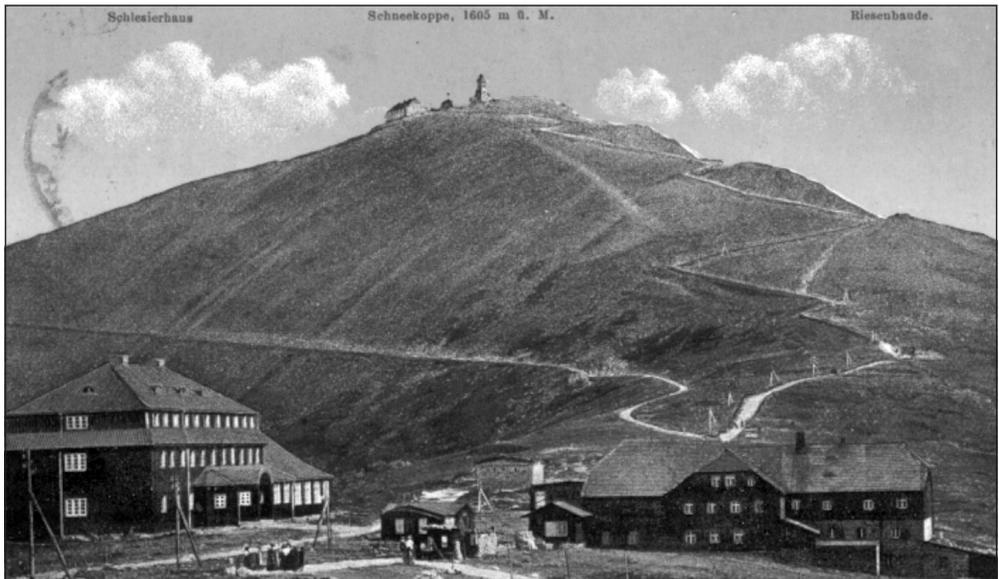
*Ober-Krummhübel um 1920*



*Hirschberg um 1930*



*Peterbaude1927: Arbeitsstelle von Paul Jacob*



*Die letzte Arbeitstätte von Paul Jacob: die neue schlesische Baude*

## In der großen Nacht

Wir haben die Gewißheit, daß die Bäume, Wege und Felder es sind, die uns helfen, weil wir jede ihrer Furchen kennen und wissen, daß in dem alten Wald unserer Kindheit und auf den Feldern, die wir bearbeiteten, uns kein Schaden treffen kann. Wie wäre es sonst geschehen, daß vor der Aussiedlung so viele Deutsche unbeschadet in die Tschechei flüchten konnten, trotz strenger Grenzbewachung? Das sind Nächte, in denen keiner schläft, und viele gehen als Führer einige Male in einer Nacht über die Grenze: die Trupps der unbekanntenen Menschen aus anderen Gebieten Schlesiens oder Polens, die angstvoll ihren sicheren Schritten folgen, gleiten durch die dichte Postenkette lautlos wie ein Schatten.

In der Osternacht läßt uns ein tschechischer Bauer an die Grenze kommen.

Wir wissen nicht, was er von uns will. Aus der Dunkelheit des Dickichts tritt er riesengroß und schweigsam zu uns. Einen Sack mit Brot und Fleisch, Mohn und Mehl trug er für uns von seinem fernen Dorf her. »Heut die große Nacht, wir wollen Gutes tun.« Er sagt es auf tschechisch und wir verstehen ihn. Die große Nacht, die Osternacht. Erst als er von seinem Grenzstein erkennt, daß wir heil und ungehindert den Heimweg gehen können mit unserer guten Last, sehen wir ihn wieder in die Tiefe seines böhmischen Waldes zurückkehren. Einer, der weiß, worum es geht in der Welt.

*Bericht April 1946, aus:  
Einladung in ein altes Haus.  
Geschichten von Vorgestern.  
Von Dagmar von Mutius*

HERMANN GEBHARDT

## Rübezahl

*Den Geist der Berge hab' ich gut gekannt.  
Ich traf ihn oft auf seinen Wanderwegen  
und sah ihn gern mit spielerischer Hand  
auf Hang und Hütten Wolkenschatten legen.*

*Ich lauschte seinem Donnerzorn am Kamm  
und hörte ihn vergnügt im Knieholz pfeifen.  
Ich sah ihn polternd eilen durch die Klamm  
und mit der Sturmfaust nach den Bäumen greifen.*

*Oft hat er seinen Blitz nach mir gezückt,  
zum Späße nur, dem Übermut zu drohen;  
doch hat er je und je mich tief beglückt,  
wenn Lebensmut und Freude mir entflohen.*

*Traf mich ein Schmerz, hing er mir geisterstumm  
im Dämmer einer kühlen Abendstunde  
den weichen grauen Wolkenmantel um,  
und wie ein Kind vergaß ich Weh und Wunde.*

*Von seinem Garten bin ich lange fort,  
doch denk' ich gerne seiner tollen Schwänke.  
Schlug mich zuweilen auch sein grobes Wort,  
gab seine Hand doch goldene Geschenke.*







Harald Saul

# Schlesien

*Das große Buch der  
Familienrezepte*

Bassermann

»Man kann durch viele Länder reisen,  
das Land des Anfangs gibt es nur einmal.«  
Gerhard Gruschka



162

*Breslau, Jahrhunderthalle (1913)*

—❁ Die Breslauer Jahrhunderthalle ❁—

GÖRLITZ



BUNZLAU



GLOGAU



LIEGNITZ



BRESLAU



# Schlesien

(Grenzen 1940)



NEISSE



GLATZ



RATIBOR



OPPELN



GLEIWITZ



---



---

# Inhalt

In der großen Nacht, Dagmar von Mutius	4
Rübezahl, Hermann Gebhardt	5
Aphorismus, Gerhard Gruschka	8
Landkarte von Schlesien in den Grenzen von 1940	9
Vorwort des Autors	12

## Geschichten und Rezepte

Erinnerungen von Gerda Schneider aus Hoyerswerda	14
Eduard Bacher, der Ebereschenkoch aus Bad Warmbrunn	21
Wanderkoch Paul Jacob: Spezialitäten aus dem Riesengebirge	29
Wildgerichte von Martha Weichler aus Grüssau	37
Schankwirtrezepte der Familie Kohler aus Kynau	46
Hausrezepte der Selma Groß aus Frankenstein	53
Familie Dinter – ein Schicksal in der Grafschaft Glatz	58
Bäckermeister August Frießen aus Gellenau	65
Die Geschichte von Martha Krebs aus Ludwigsdorf	77
Otto Exner, der Koch aus Habelschwerdt	82
Hausrezepte der Elsa Topf aus Glatz	89
Der Koch und Konditor Otto Schreiner aus Neisse	97



---

---

Manfred Krug: Damals in Jägerndorf	105
Imelda Machowska: Erinnerungen an Ratibor	112
Die Hauswirtschaftslehrerin Emma Franke aus Gleiwitz	116
Oberschlesische Rezepte von Marie Meyer aus Gleiwitz	122
Rezepte der Familie Kirchner aus Oppeln	127
Das Familienkochbuch der Schädlichs aus Oppeln	134
Küchenchef Heinrich Triebig aus Breslau	140
Das Dienstkochbuch von Emma Felgentraeger aus Breslau	146
Die Kochbücher der Familie Jauer aus Breslau	153
Das Degenkolb-Familienkochbuch, Trebnitz	159
Die Küchenrezepte der Anna Dokter aus Zedlitz	166
Die Kreischauer Familienküche	173
Rosi und Gotthard Schmidt aus Kaiserswaldau und Altenreichenau	181
Das Familienkochbuch der Jelinecks aus Bunzlau	191
Hausrezepte von Frieda Karsch aus Bunzlau	197
Heinrich Gersdorff, der Kloß-Heinrich aus Sagan	202
Der Koch Johannes Schramm, Zoblitz	211
Rezeptverzeichnis	215
Quellenangaben	220
Impressum	221



## Kulinarische Zeitreise durch Schlesien

»Eins, zwei, drei,  
vier, fünf, sechs, sieben,  
eine alte Frau kocht Rüben,  
eine alte Frau kocht Speck,  
du bist weg.«  
Alter Breslauer Kindervers  
um 1920

Ideen, die man lange mit sich trägt, brauchen manchmal einen Anstoß von außen, damit sie verwirklicht werden. Schon seit Anfang der 70er Jahre (als Kochlehrling in Meuselwitz/Thüringen) beschäftigte ich mich mit der schlesischen Küche. Doch erst 2001, auf der Leipziger Buchmesse, erhielt ich die entscheidende Anregung. Ehemalige Schlesier wünschten sich auch ihre alte Heimat und Küche in meiner Buchreihe »Familienrezepte« dargestellt. Ich ermunterte sie, in ihrem Familien- und Verwandtenkreis nach Schrift- und Bildmaterial aus jener Zeit zu forschen und es mir zukommen zu lassen. Die Resonanz war groß. Nun befanden sich zahllose Ansichtskarten, Fotos und handgeschriebene Familienkochbücher in meinem Archiv und bildeten den Grundstock zu meinem ersten Kochbuch, das einen repräsentativen Quer-

schnitt durch die schlesische Küche gibt und ausschließlich authentische Rezepte und Geschichten vorstellt.

Nach dem Erscheinen meines ersten Buches »Familienrezepte aus Schlesien«, 2003, erreichten mich unzählige Briefe und Telefonate, in denen mir ältere Menschen ihr Lebensschicksal schilderten, ihre Familiengeschichten erzählten und mir weitere Rezepte der traditionellen schlesischen Küche zur Verfügung stellten. Dieses umfangreiche Material bot mir die Möglichkeit, erneut einen besonderen Teil des schlesischen Lebensalltags zwischen 1900 und 1945 zu dokumentieren. Das zweite Buch wurde 2008 unter dem Titel »Noch mehr Familienrezepte aus Schlesien« veröffentlicht.

Dieser Doppelband ist eine Zusammenstellung der Rezepte, Fotos und Erzählungen der beiden Einzelbände.



Von den frühen Kolonisten des 13. Jahrhunderts, die aus Franken, Bayern, Schwaben und Thüringen kamen, bis hin zur Zugehörigkeit Schlesiens zu Böhmen und dem Kaiserreich Österreich-Ungarn finden sich Spuren in der schlesischen Küche.

Die typisch schlesischen »Kließla« können ihre Verwandtschaft mit bayrischen Knödeln, Thüringer Klößen, schwäbischen Klöß und Knöpfle sowie Wiener Mehlspeisen und Backwerk nicht verleugnen. Süßspeisen sind traditioneller Bestandteil schlesischer Mahlzeiten. Das »schlesische Himmelreich«, gewissermaßen Nationalgericht der Region, serviert Backobst zu Fleisch und Klößen. Festtage bieten Anlass, die ganze Pracht der Küche auf den Tisch zu bringen. Ob zum »Kindelschmaus« (Taufe), auf der »Huxt« (Hochzeit), beim Schlachtfest – Essen und Trinken dürfen nie fehlen. Besondere Reichhaltigkeit entfalten die Erntemonate bei der »Kerms« (Kirmes). Die Gaben der Natur werden in vielfältige Speisen verwandelt, während sich die ländliche Bevölkerung unter der Erntekrone – gewunden aus Ähren, Blumen und Eichenlaub – singend und tanzend vergnügt.

Landschaft, Boden und Klima formen den Menschen und bestimmen seine Ernährung, die hier urwüchsig-rustikal ist. Neben Erzeugnissen der Garten- und Feldwirtschaft erscheint nicht nur das Fleisch der Weidetiere auf dem Speiseplan, sondern zu besonderen Gelegenheiten auch Wild und Fisch. So probiere man zu Weihnachten den würzigen Karpfen auf polnische Art (Seite 136), der durch seine Zutaten Feiertagsdüfte verströmt, oder genieße im Herbst die schmackhaften Wildvariationen! Ich habe viele Gerichte nachgekocht und aktualisiert für die Zubereitung in der heutigen Küche, einige Rezepte sind originalgetreu wiedergegeben.

Vielleicht kann meine Arbeit ein Beitrag sein, daß die persönlichen Erinnerungen an die einstige Heimat Schlesien nicht verloren gehen und die Traditionen einer Region auch an die kommenden Generationen weitergegeben werden. Allen, die meiner Neugier und meinen Fragen nach Schlesien und der alten Zeit geduldig Zeit opferten und mich großzügig mit Material bedachten, sei herzlich gedankt!

*Karald Sawt*





—❁ Gerda Schneider, 1939 ❁—

## Ein Sommer in Schlesien – Erinnerungen von Gerda Schneider aus Hoyerswerda

**M**eine dritten Sommerferien stehen kurz bevor – endlich ist es soweit, nur noch heute gehe ich in die Schule. Seit Ostern 1927 bin ich Schülerin der Mädchenschule in Hoyerswerda. Sie besteht aus acht Klassen. Der Schulalltag ist ganz schön anstrengend für mich, Anna Ernestine Gerda Schützel. Über eine halbe Stunde führt mich von

Montag bis Sonnabend der Fußweg vom ländlichen Klein Neida, einem Vorort von Hoyerswerda, in meine Schule. Dabei muß ich sogar die Bahnschienen überqueren. Meine Schule befindet sich in der Nähe des großen Postamtes.

»Ich komme ja schon, Mutter!« Mutter nenne ich liebevoll meine Mutti, die mir gerade mein Frühstück zubereitet hat.



Oh, ein Eierplins mit ... – nein – ohne Blaubeeren! Es wird Zeit, daß ich mit Vatel wieder in den Wald gehe zum Blaubeerenpflücken. Aber der Eierplins schmeckt köstlich, Mutter bäckt ihn fast jeden Morgen für mich. Nun bin ich bereit fürs Lernen. Schnell noch die in Butterbrotpapier gewickelten Schnitten eingepackt und los geht es. Im Anbau unseres Wohnhauses Waldstraße Nummer 11 befindet sich eine Glasschleiferei, in der schon tüchtig gearbeitet wird. Ansonsten ist es ein ruhiger Morgen, die Vögel zwitschern und der Dorfbach plätschert munter drauflos.

Es ist 9.45 Uhr und die große Pause lädt zum Essen ein. Mutter gibt mir immer ein paar Groschen mit, davon kaufe ich mir jetzt für zehn Pfennige eine Flasche Kakaomilch. Eine Molkerei aus der Stadt liefert sie täglich frisch an unsere Schule. Kakaomilch schmeckt mir viel besser als Vollmilch, die es für zwei Pfennige weniger gibt.

Die nächsten Schulstunden vergehen schnell. Mein Heimweg führt mich bei meiner Oma Anna vorbei. Sie wohnt in der Bahnhofsstraße. Oma kocht jeden Tag für mich Mittagessen. Ich erzähle ihr dann noch schnell, was es Neues in der Schule gab und verabschiede mich mit vielen Grüßen für Opa Gustav, der fleißig in der Tischlerei arbeitet. Heute muß ich mich nämlich etwas beeilen, weil ich für Mutter einkaufen gehen soll. Übrigens haben wir, als ich noch klein war, auch mal hier in der Bahnhofsstraße gewohnt. Vor den

Toren von Hoyerswerda gefällt es mir aber viel besser. Vatel hat uns die Wohnung besorgt. Hausbesitzer Weiß vertreibt Automaten, die Vatel ab und zu repariert und so kamen wir im vorigen Jahr nach Klein Neida.

Mal gucken, wenn ich richtig rechne, was ich schon ganz gut kann, bleiben zwanzig Pfennige für mich übrig und dafür kaufe ich mir bei »Gemüse-Peter« zwei Bananen. In unserer Waldstraße liegt ein Bauerngehöft. Dort gibt es eigentlich alles, was Mutter so braucht, wenn sie für uns kochen will. Das große Tor ist wie immer gut verschlossen, aber das stört mich nicht. Ich kenne eine geheime Tür, die mich hintenherum auf den Hof führt. Bienenhonig, Butter und Eier kaufe ich heute ein – und das Geld reicht, bloß gut.

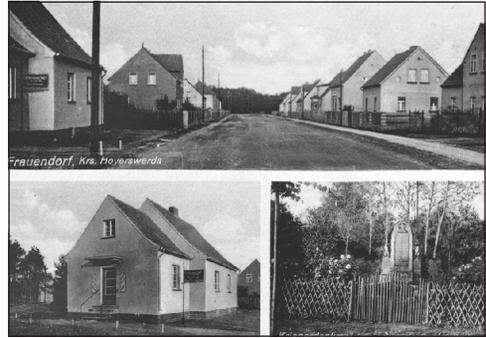
Kurz vor sieben am neuen Morgen weckt mich Vatel aus dem Schlaf. Weiß er denn nicht, daß ich Ferien habe? »Komm Kleene, wir gehen in den Wald!« Endlich! Ich liebe den Wald, der gleich hinter unserem Haus beginnt. Er ist hügelig, ein wenig geheimnisvoll und es gibt so viel zu entdecken und zu sammeln.

Vatel kam gerade von der Nachtschicht. Er arbeitet auf Grube Erika der Ilse-Bergbau-AG in Laubusch als Schlosser. Dort repariert er Lokomotiven und riesige Förderbrücken, während er sehr weit oben angeseilt ist. Wir waren Vatel mal auf Arbeit besuchen und mir wurde ganz schwindelig, als ich ihn dort oben sah.





—❁ Frauendorf, Haus der Großeltern, um 1907



Frauendorf, historische Ansichtskarte ❁—

»Schau mal, es gibt schon Pilze!« Die ersten Pfifferlinge und Birkenpilze, da wird Muttel staunen. Vielleicht kocht sie uns am Wochenende etwas Schönes damit. Am liebsten esse ich die Pilze mit Rührei, brauner Butter und viel Petersilie.

Im Spätsommer sammeln wir wie jedes Jahr Blaubeeren und Preiselbeeren, die weckt Muttel ein. Ich habe dann auch wieder etwas für meine morgendlichen Eierplinsen. Auf dem Heimweg zähle ich die Tage, die noch vergehen müssen, bis Muttel und ich auf große Reise gehen – auf große Reise nach Neualtmannsdorf zu Urgroßvater August. Einmal jährlich, im Sommer, besuchen wir ihn für eine Woche. Das werden wunderbare Ferien.

Hoyerswerda am Bahnhof: Von weitem höre ich bereits das Schnaufen der Lokomotive – und schon sitzen wir im Zugabteil. Über 300 Kilometer liegen vor uns, der Zug rast durch Täler und vorbei an großen Städten wie Bunzlau, Liegnitz,

Schweidnitz und Frankenstein. Urgroßvater August erwartet uns, seine Enkelin und seine Urenkelin, sehnsüchtig. Er hat vom Gutsbesitzer ein paar freie Tage bekommen, damit er die Zeit mit uns verbringen kann. Urgroßvater August lebt allein in seinem Haus und arbeitet auf dem Gut als Knecht. Sein Lohn wird ihm teilweise in Lebensmitteln ausgezahlt. Urgroßvater geht mit uns viel spazieren. Wir besuchen die katholische Kirche, wo er 1876 heiratete. Manchmal machen wir Ausflüge in die Umgebung von Münsterberg/i. S. Es gibt dort große Felder mit rot blühenden Mohnblumen.

An einem Abend erzählt er Muttel und mir die gruselige Geschichte vom Massenmörder »Papa Denke« (Karl Denke aus Oberkuzendorf bei Münsterberg brachte über 30 Menschen um und aß sie z. T. auf), der die ganze Umgebung von Neualtmannsdorf in Angst und Schrecken versetzte. Er erzählt von seiner Frau There-





—❧ Gerda (vorn links) als Blumenmädchen auf einer Hochzeit, 1931 ❧—

sia, meiner Urgroßmutter, die schon lange nicht mehr lebt. Sie starb mit 37 Jahren. Dann berichtet er von seinem Sohn Gustav, der als Tischler auf Wanderschaft ging und zur Tischlerei Nicolai nach Hoyerswerda kam. Dort lernte er schließlich meine Oma Anna kennen.

Zu schnell vergeht die Zeit in diesem Sommer, zu schnell sind wir wieder in Neida. Noch eine kleine Reise verübt mir meine Sommerferien. Sogar Vatel kommt mit. Viel Urlaub hat er nicht, aber die sechs Tage im Jahr werden ihm bezahlt. In seiner freien Zeit geht er außerdem gern kegeln im Verein »Rollendes Glück«.

Aber nun ist er mit uns unterwegs und zwar zu Großmutter Ernestine nach Frauendorf bei Ruhland im westlichen Zipfel von Niederschlesien. Das ist nicht weit von uns aus, deshalb kann ich meine Großmutter auch öfter besuchen. Meinen Großvater Karl habe ich nur als kleines Mädel kennengelernt. Vor fünf Jahren, 1925, kam er auf dem Weg zu seiner Arbeit bei einem Unfall ums Leben. Er war in Lauchhammer als Eisendreher tätig. An einem Bahnübergang wurde er vom Zug überfahren. Seither ist Großmutter Ernestine allein. Sie freut sich immer sehr, wenn ich sie besuchen komme und ihr





—❧ Vatel (hinten), Großmutter Ernestine (2. v. l.), Großvater Karl (2. v. r.), 1910 ❧—

von meinen Erlebnissen erzähle. »Großmutter, stell dir vor, in Neualtmannsdorf waren Zigeuner, die haben viele Hühner mitgenommen und ich hatte ganz schön Angst, als in der Nacht das Kätzchen von Urgroßvater August ans Fenster klopfte.«

Jetzt bin ich 87 Jahre alt, lebe nicht mehr in Schlesien, sondern in Brandenburg, in Senftenberg/Niederlausitz. In meinem

Zimmer hängt ein Gemälde mit rot leuchtenden Mohnblumen – eine Erinnerung an die damalige Zeit.

Meine Gedanken wandern oft in die Vergangenheit zurück, zu meinem Ehemann, der aus Ratibor in Oberschlesien stammte. Ich lernte ihn in Görlitz während meiner Ausbildung zur Bücherrevisorin bei der Firma Liva – Terrazzo- und Zementwarenfabrik kennen. Er war



damals mit seinem 30. Infanterieregiment in der Stadt stationiert.

Ich sehe auch die dunklen Tage. Der Bombenhagel, der über Görlitz niederging, zwang mich zurück nach Hoyerswerda, wo ich dann beim Amt für Volksgesundheit arbeitete. 1940 heiratete ich in Klein Neida meinen Max. Er verbrachte hier seinen Fronturlaub. Ich sah ihn erst 1949 wieder,

als er aus Kiew kam – aus der Gefangenschaft. Vatel starb in der Nachkriegszeit 1947 im sowjetischen Internierungslager in Buchenwald. Muttel starb 1964, ohne je erfahren zu haben, was mit ihrem Mann Reinhold passierte. Sein Schicksal konnte ich erst nach der Wende aufklären lassen. Viel Trauer, aber auch viele glückliche Momente begleiten mein Leben.

### HOLUNDERSUPPE MIT KARTOFFELSTAMPF

**Suppe:** 375 g Holunderbeeren • 1 l Wasser • Schale und Saft von ½ Zitrone  
10 Nelken • 1 Zimtstange • 100 g Rosinen • 30 g Stärkemehl • 75 g Zucker  
1 EL Butter • Hultsch-Zwieback (heute Neukircher Zwieback)

**Stampf:** 1½ kg Kartoffeln • ¼ l Milch • 2 EL Butter

☛ Die gewaschenen schwarzen Holunderbeeren mit einer Gabel von den Stielen abstreifen und zerdrücken. Zusammen mit knapp 1 l Wasser und der Zitronenschale, den Nelken, der Zimtstange und den Rosinen 20 Minuten kochen. Den Saft abgießen, wieder zum Kochen bringen und mit dem im restlichen Wasser kalt angerührten Stärkemehl binden. Nun mit Zitronensaft und Zucker abschmecken.

Nebenbei den Zwieback in kleine Stücke brechen und in der Butter braten. Für den Kartoffelbrei Salzkartoffeln bereiten, abgießen, stampfen. Einen Eßlöffel Butter zugeben. Die heiße Milch zugießen und nochmals stampfen.

Von der restlichen Butter braune Butter bereiten und über den zusammen mit der Holundersuppe angerichteten Stampf geben und geröstete Zwiebackwürfel darüberstreuen.

**TIP:** Aus den getrockneten Blüten des Holunderstrauches bereite ich immer köstlichen Tee, der hervorragend bei Erkältung hilft.





—❁ Gerda als Blumenkind, 1928



Gerda, 1937 ❁—

### HAFERFLOCKEN-BEEREN-AUFLAUF

150 g Haferflocken • ½ l Milch • etwas Salz • 30 g Zucker  
abgeriebene Schale einer halben Zitrone • 3 Eigelb

**Guss:** 3 Eiweiß • 150 g Zucker  
375 g Blaubeeren (Preisel- oder auch Stachelbeeren)

☛ Die Haferflocken mit der kochenden Milch übergießen und zugedeckt 2 Stunden stehen lassen. Dann mit Salz, Zucker und der geriebenen Zitronenschale würzen, die Eigelb daruntermengen und in eine gefettete feuerfeste Form füllen. Im Ofen 10 Minuten vorbacken.

Inzwischen die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, den Zucker und die gewaschenen, entstieltten Beeren daruntermischen und über den vorgebackenen Auflauf verteilen, der noch ½ Stunde bei mäßiger Hitze backen muß.





—❧ Ricarda und Eduard Bacher, 1901 ❧—

## Der Ebereschen-Koch aus Bad Warmbrunn: Eduard Bacher

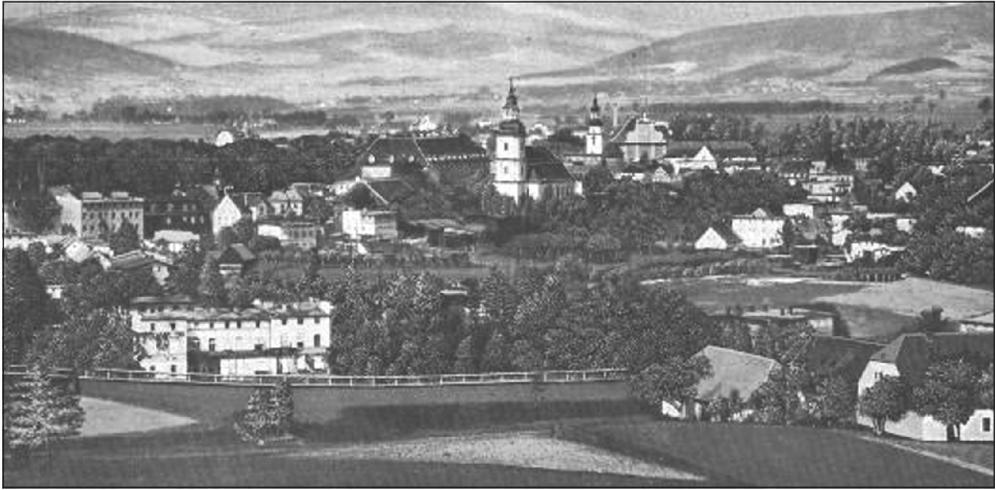
**F**amilie Bacher bekam von Bekannten das Buch »Familienrezepte aus Schlesien« geschenkt. Im Internet recherchierten sie meine Adresse sowie die Telefonnummer und luden mich zu sich ein.

Bei meinem Besuch im März 2008 sitzen August und Erna Bacher bereits auf gepackten Koffern. Sie wollen in ein altersbetreutes Wohnheim nach Bad Honnef umziehen und sind sehr beschäftigt. In dem Häuschen, das von August Bachers

Großvater 1935 erbaut wurde, sind viele Erinnerungen noch gegenwärtig.

Das Ehepaar Bacher empfängt mich mit dem unverkennbaren schlesischen Dialekt. Auf meine Nachfrage, warum denn beide diesen schlesischen Dialekt sprächen, obwohl sie nur ihre Kindheit in Schlesien verbracht haben, meinen sie verschmitzt, der Umgang forme den Menschen und seine Aussprache. Beide unterhalten lebhaften Kontakt zu schle-





—❧ Bad Warmbrunn, um 1920 ❧—

sich sprechenden Menschen. Das sei für sie sehr wichtig. Man lebe zwar heute und stelle sich auch den Anforderungen der heutigen Zeit, aber man gedenke ebenso liebevoll der Vergangenheit.

Für das neue Wohnzimmer im altersbetreuten Wohnheim steht schon eine große Kiste mit Heimatliteratur bereit – natürlich in Mundart verfaßt. Sofort verfallen beide erneut in den schlesischen Dialekt. Da ich davon nur die Hälfte verstehe, beeilen sie sich rücksichtsvoll, wieder Hochdeutsch zu sprechen.

Die Bachers stammen beide aus dem schlesischen Bad Warmbrunn und sind hier auch 1930 geboren. Beide arbeiteten als Lehrer und wollen nun hoch in den Siebzigern eine geschmackvolle, schon möblierte Seniorenresidenz beziehen. Sie

entschieden sich, fast nichts mitzunehmen und da sie keine Kinder und Enkel haben, stellten sie den gesamten Hausrat für einen Trödelhändler bereit. Freundlicherweise verpackte das Ehepaar aber alles, was an die berufliche Laufbahn des Großvaters erinnert, in eine extra Kiste, die auf mich wartete. Trotz der begehrlichen Blicke des Trödelhändlers haben sie diese Kiste nicht hergegeben, erzählt mir die immer noch sehr lebhaft Erna Bacher lachend.

#### **Aus der Familiengeschichte**

Erna Bacher, geb. Nolde, ist die einzige Tochter des Brunnenbaumeisters Richard Nolde und seiner Frau Hertha, geb. Grünling.

